



## 吃在中国

EIN FESTTAG IN CHINA ...  
CHINESE WAY...

Sie möchten den Reiz der klassischen chinesischen Küche im kleinen Kreis erleben? Sie wollen einerseits die reiche Speisenvielfalt, andererseits den Genuss tagfrischer Produkte? Kein Problem, denn so speist man üblicherweise in China an Festtagen:

Wir servieren zunächst verschiedene Vorspeisen, dann unterschiedliche Hauptgerichte, dazu natürlich Reis und schließlich noch eine schmackhafte Tagessuppe.

Alle Speisen stehen dabei mitten auf dem Tisch, so daß die Teilnehmer der Tafelrunde sich einmal hier und einmal dort bedienen können. Am Ende hat dann jeder von allem probiert, und man kann sich trefflich über die unterschiedlichen Geschmackserlebnisse austauschen.

Variation von kalten Vorspeisen  
Mixed of different cold appetizers



Ausgewählte warme Vorspeisen  
Selection of warm appetizers



Verschiedene Hauptgerichte  
nach Empfehlung des Küchenchefs  
Several main dishes recommended by the chef



Nachtisch  
Dessert

ab 2 Personen je € 27,50  
for at least 2 Persons each € 27,50

# 美食套餐

## GENIESSERMENÜ CONNOISSEURS MENU

Gedämpfte Eiercrème mit Meeresfrüchten  
Steamed egg-creme with seafoods



Variation frischer Teigtaschen mit hausgemachtem Dip  
Set of fresh dumplings, served with home-made full-flavoured sauce



Loup de Mer mit aromatisch eingelegtem chinesischem Senfgrün-Kohl  
Seabass with pickled chinese cabbage



Fein geröstete Entenbrustscheiben auf Saisongemüse  
Fine-roasted duck breast with seasonal vegetables



Riesengarnelen „Wenzhou“ mit Shiitake-Pilzen  
King prawns Wenzhou style with shiitake mushroom



In Reisweinsauce gedämpfte Wachtel,  
mit Abalone-Pilzen, Angelikawurzeln und Sternanis  
In rice wine sauce steamed quail with abalone mushrooms, angelica root and Chinese star anise



In Öl sautiertes Rinderfilet mit Sichuan-Gewürzen und Zuckerschoten  
Beef boiled in oil with Sichuan flavours and sugar snaps



Gebackenes Lammcarrée mit würziger Sauce  
Lamb chops with fresh chilli and red onions



Süße Verführung „NI HAO“  
„NI HAO's“ sweet temptation

### Genießermenü

Damit Sie bei diesem Speisenarrangement uneingeschränkten Genuß erleben können, sollten sich an einem Tisch alle Gäste auf ein und dieselbe Menükombination einigen.

We kindly ask you to select the same combination per table.

Ab 2 Personen,

For at least 2 persons

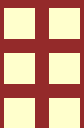
3 Gänge / 3 cours  
€ 27,50

4 Gänge / 4 cours  
€ 35,00

5 Gänge / 5 cours  
€ 42,00

6 Gänge / 6 cours  
€ 49,00

Alle Preise jeweils pro gewählter Menükombination.  
Price per selected menu combination





## 北京烤鸭

TRADITIONELLE PEKINGENTE  
THEE CANTONESE MENUTRADITIONAL PEKING DUCK

Dieses traditionelle Menü wird authentisch und in vier Gängen serviert.  
The traditional Pekinese whole duck diner in four courses.

Knusprige Entenhaut mit Pfannkuchen  
Crisp duck skin served with pancakes



Aromatische klare Entensuppe mit Shiitake-Pilzen,  
Schnittlauch und Shanghai-Paksoi  
Fragrant duck soup



Im Wok gebratenes Entenfleisch mit Chili,  
roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln  
Diced duck with chilli, red onions and spring onions

Geröstete Ente mit Austernpilzen (ab 3 Personen)  
Crisp roasted Peking duck with oyster mushrooms (for 3 people and more)

Geröstete Ente mit Zitronensoße (ab 4 Personen)  
Crisp roasted Peking duck with lemon sauce (for 4 people and more)



Obst der Saison  
Seasonal fruits

Ab 2 Personen je € 29,00  
For at least 2 Persons each € 29,00

*Dazu unsere Weinempfehlung: Shiraz – Kleinood 2006 Stellenbosch*  
*Recommendation of wine: Shiraz – Kleinood 2006 Stellenbosch*

## KANTON-MENÜ

### THE CANTONESE MENU

Ab 2 Personen, pro Person € 32,50

For at least 2 persons, € 32,50 per person

#### Wan Tan-Suppe

Mit Krabben, Bambussprossen und Shiitake-Pilzen gefüllte  
Teigtaschen in klarer Hühnerbrühe mit Szechuan-Rettich  
Dumpling soup



Variation frischer Teigtaschen mit hausgemachtem Dip  
Set of fresh dumplings, served with home-made full-flavoured sauce



#### Geröstete Entenbrustscheiben mit Zitronensoße

Roasted Duck with lemon sauce

#### Hummerkrabben mit schwarzer Bohnensauce <sup>scharf</sup>

King prawns with black bean sauce



#### Frisches Obst mit Eis

Fresh fruit with ice-cream

## SICHUAN-MENÜ

### THE SICHUAN MENU

Ab 2 Personen, pro Person € 32,50

For at least 2 persons, € 32,50 per person

#### Auf Teeblättern geröstete Ente, eingerollt in Pfannkuchen

Duck roasted on tealeaves with pancakes



#### Sauer-pikante Suppe <sup>scharf</sup>

Hot and sour soup



#### Rinderfiletstreifen auf Szechuan-Art <sup>scharf</sup>

Sautéed beef, Szechuan style

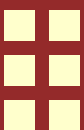
#### Hühnerwürfel auf Palast-Art <sup>scharf</sup>

Kong Bao Chicken



#### Frisches Obst mit Eis

Fresh fruit with ice-cream





## VORSPEISEN

### APPETIZERS

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 200 | 小春卷<br>Kantonesische Frühlingsrollen (2 Stück)<br>Cantonese spring rolls   | € 3,50 |
| 201 | 椒盐扇贝<br>Jakobsmuscheln mit Sichuanpfeffer<br>Scallops with Sichuan pepper  | € 8,90 |
| 202 | 酥炸大虾<br>Panierte Riesengarnelen mit süß-saurer Sauce<br>Fried king prawns with a sweet and sour sauce            | € 9,50 |
| 203 | 樟茶鸭<br>Auf Teeblättern geröstete Ente in Pfannkuchen (2 Stück)<br>Duck roasted on tealeaves with pancakes        | € 4,90 |
| 204 | 生菜鸭松<br>Gehacktes Entenfleisch mit Pinienkernen<br>und Salat der Saison<br>Minced duck meat on season salad      | € 4,50 |
| 205 | 红椒羊排<br>Gebackene Lammcarrés mit frischem Chili und roten Zwiebeln<br>Lambcarre with fresh chilli and red onions | € 9,50 |

## SUPPEN

### SOUPS

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 210 | 酸辣汤<br>Gebundene, sauer-pikante Suppe <sup>scharf</sup><br>Hot and sour soup  | € 4,50 |
| 211 | 鸭丝汤<br>Aromatische klare Entensuppe mit Shiitake-Pilzen,<br>Schnittlauch und Shanghai-Paksoi<br>Fragrant duck soup  | € 4,50 |
| 212 | 馄饨汤<br>Wan Tan Suppe: Teigtaschen gefüllt mit Fleisch, Krabben,<br>Bambus und Shiitake-Pilzen, serviert in klarer<br>Hühnerbrühe mit Sichuan-Rettich<br>Dumpling soup | € 4,50 |

# TEIGTASCHEN & CO.

## DUMPLINGS & Co

Teigtaschen kennt man auf der ganzen Welt. Die chinesische Version stammt wegen des dortigen Weizenreichtums ursprünglich aus dem Norden Chinas, hat aber schnell einen Siegeszug durch alle Provinzen angetreten.

Unsere Teigtaschen sind auf traditionelle Weise hausgemacht und werden selbstverständlich täglich frisch zubereitet.

### 饺子

- 214 Gekochte Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse  
Boiled dumplings filled with pork and vegetables

### 锅贴

- 215 Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse  
Fried dumplings filled with pork and vegetable

### 韭菜饺

- 216 Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und Schnittknoblauch  
Steamed dumplings filled with pork and Garlic chives

### 萝卜牛尾饺

- 217 Karottenteigtaschen, gefüllt mit Fleisch vom Ochschwanz und Rettich  
Steamed dumplings filled with oxtail meat and radish

### 虾饺

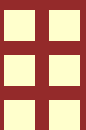
- 218 Gedämpfte Teigtaschen, mit Krabben, Bambus und Pilzen, serviert mit  
Lemonen-Ingwer und Rettich  
Steamed dumplings filled with king prawns and shiitake mushroom

4 Stücke für den kleinen Appetit

€ 7,70

8 Stücke für den großen Appetit

€14,90





## VEGETARISCHE GERICHTE

### VEGETARIAN DISHES

- 罗汉菜  
220 Buddhistisches Heiligenmahl mit verschiedenen Pilzen, Gemüse und Tofu € 11,50  
Buddhist Saints' fare of assorted mushrooms, vegetables and bean curd
- 清炒小白菜  
221 Im Wok kurz gebratener Shanghai Paksoi € 11,50  
Shanghai Paksoi
- 家常茄子  
222 Aubergine nach typisch traditioneller Wenzhou Art € 12,50  
Stir-fried eggplants home-style cooking
- 干炒扁豆  
223 Trocken gebratene Breite Bohnen mit getrocknetem, aromatisch eingelegtem chinesischem Senfgrün-Kohl € 12,50  
Stir-fried common beans with dried cabbage

## FISCH & KRUSTENTIERE

### SEA FOOD

- 酥炸大虾  
225 Panierte Riesengarnelen mit süß-saurer Sauce € 18,50  
Fried king prawns with a sweet and sour sauce
- 虾煲  
226 Würzige, gedünstete Riesengarnelen mit Gemüse und Ingwer <sup>scharf</sup> € 19,90  
Spicy King prawns stewed with vegetables and ginger
- 海鲜煲  
227 Würzige, gedünstete Meeresfrüchte (Riesengarnele, verschiedene Muschelarten, Calamaris) mit Gemüse und Ingwer <sup>scharf</sup> € 19,90  
Spicy seafood stew with vegetables and ginger
- 水煮鱼  
228 In Öl gekochtes Viktoriabarschfilet mit Sichuan-Gewürzen auf Shanghai Paksoi <sup>sehr scharf</sup> € 19,90  
Nile perch fillet boiled in oil with Sichuan flavours and Chinese vegetables
- 豆豉鱿鱼  
229 Im Wok gebratene Calamares mit schwarzer Bohnensauce € 14,90  
Squid with black bean sauce

## WIE ES EUCH GEFÄLLT ...

AS YOU LIKE IT ...

Sie müssen nicht selbst am Herd stehen, das erledigen wir sehr gerne für Sie. Aber bei der Zusammenstellung der nachfolgenden Gerichte sind wir schon auf Ihre Vorgaben angewiesen.

Sie nennen uns also bei der Bestellung den gewünschten marktfrischen Fisch und wählen dazu eine der zur Auswahl stehenden Zubereitungsarten mit den Beilagen.

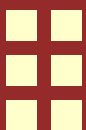
北海平鮎  
230 Ein ganzer Rotbarsch € 19,90  
Acadian redfish

鯛魚  
231 Eine ganze Dorade € 18,90  
Dorada

花鮭  
232 Ein ganzer Wolfsbarsch € 19,90  
Seabass

酒汁红烧  
A. Geschmort, In Shaoxing-Wein mit Shiitake-Pilzen, Ingwer und Koriander  
Stewed, In Shaoxin wine sauce with shiitake mushrooms, ginger, coriander

姜葱清蒸  
B. Gedämpft, mit Ingwerstreifen, Lauchzwiebeln und Sojasauce  
Steamed, with ginger, spring onions and soy sauce







## GEFLÜGEL

### POULTRY

- 明炉烤鸭  
240 Geröstete Ente auf Gemüse mit Hoi-Sin-Sauce € 15,90  
Crisp roasted Peking duck with Hoi Sin sauce
- 菠萝鸭  
241 Geröstete Ente in frischer Ananas mit € 16,90  
einer leichten Orangensauce  
Sliced pineapple duck
- 中式烤鸭  
242 Traditionell gewürzte, knusprig gegarte halbe Ente € 17,90  
auf Pilzen und chinesischem Gemüse  
Roasted duck traditional style
- 冬菇鸭  
243 Geröstete Ente mit Shiitake-Pilzen € 16,90  
Sliced duck with Chinese winter mushrooms
- 椒盐鸭肉  
244 Im Wok gebratenes Entenfleisch mit Chili, € 14,90  
roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln  
Stir-fried duck meat with chilli, red onions and spring onions
- 宫保鸡丁  
245 Kaiserlich zubereitete Hühnerwürfel auf Sichuan-Art € 13,90  
mit Cashewnüssen und Chilisauce <sup>sehr scharf</sup>  
Diced chicken, imperial style
- 咖喱鸡  
246 Hühnerfilet mit Gemüse in gelber Curry-Sauce, € 13,90  
garniert mit frittierten Zwiebeln <sup>scharf</sup>  
Diced chicken, imperial style
- 酥炸鸡  
247 Panierte Hähnchenbrust mit Sojasprossen € 12,90  
und süß-saurer Sauce  
Crispy fried chicken with Soya sprouts and sweet and sour sauce
- 香菇鸡  
248 Hühnerbrust mit Shiitake-Pilzen € 12,90  
Chicken with shiitake mushrooms

## FLEISCHGERICHTE

### MEAT

- 炒三肉  
250 Ente, Huhn und Rind mit Gemüse im Wok gebraten € 14,90  
Duck, Chicken and Beef with Vegetable
- 糖醋肉  
251 Traditionelles Schweinefleisch süßsauer € 13,90  
Traditional sweet sour pork
- 水煮牛肉  
252 In Öl gekochtes Rinderfilet mit Sichuan-Gewürzen € 19,90  
auf Shanghai-Paksoi <sup>sehr scharf</sup>  
Beef boiled in oil with Sichuan flavours and Shanghai-Paksoi
- 椒盐牛肉  
253 Im Wok kurz gebratenes Rinderfilet mit Zwiebeln € 17,90  
und Sichuanpfeffer  
Beef with onions
- 牛肉小白菜  
254 Im Wok kurz gebratenes Rinderfilet mit Shanghai-Paksoi € 17,90  
Beef with vegetable
- 鱼香牛肉  
255 Rinderfiletstreifen auf Sichuan-Art <sup>scharf</sup> € 17,90  
Sliced beef medallions, Sichuan's style
- 新疆羊肉串  
256 Lammspieß nach Xinjiang Art mit Kümmel und Chiligewürzen, € 17,90  
serviert mit eingelegtem Pao-Cai-Gemüse  
Lamb sate with Xinjiang style with caraway and chili herbs
- 红椒羊排  
257 Gebackene Lammcarrés mit frischem Chili und roten Zwiebeln € 19,00  
Lambcarre with fresh chilli and red onions





## ENTE MIT MEHR

### DUCK & MORE

- 特鱼香牛肉
- 260 Geröstete Ente auf Rinderfilet nach Szechuan-Art <sup>scharf</sup> € 18,50  
Crisp roasted Peking duck and beef Szechuan's style
- 特宫保虾
- 261 Geröstete Ente auf kaiserlichen Hummerkrabben <sup>sehr scharf</sup> € 18,50  
Crisp roasted Peking duck with king prawns imperial style

## REIS UND NUDELN

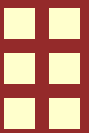
### RICE AND NOODLES

- 什锦炒饭
- 262 Kantonesischer Bratreis mit Krabben, Fleisch und Gemüse € 12,90  
Cantonese fried rice with shrimps, meat and vegetables
- 什锦炒面
- 263 Kantonesische Bratnudeln mit Krabben, Fleisch und Gemüse € 12,90  
Cantonese fried noodles with shrimps, meat and vegetables
- 鸡米粉
- 264 Gebratene Reismudeln mit in Streifen geschnittenem € 11,90  
Hühnerfilet und Gemüse  
Fried rice- noodles with chicken fillet and vegetables

## BEILAGEN

### SIDE DISHES

- Chao Fan, Chao Mian, Chao Mi Fen
- 265 Bratreis, Bratnudeln oder gebratene Reismudeln € 3,90  
Fried rice, noodles or rice-noodles
- Chao Shi Cai
- 266 Im Wok kurz gebratenes frisches Saisongemüse € 4,90  
Season vegetables



# Weißwein



Chardonnay – Cellier de Marrenon <i>Ein Aroma von Grapefrucht, frisch und fruchtig im Gaumen</i>	0,2	5,90	0,5	14,20
Badische Grauburgunder trocken WG Gengenbach <i>gehaltvoller und fruchtiger Geschmack</i>	0,2	5,50	0,5	13,50
Sauvignon Blanc Paso del Sol Central Valley, Chile <i>Rassig, Citrus im Duft, ein Aroma von grünen Äpfeln und Melone</i>	0,2	5,20	0,5	12,90
Pfälzer Riesling trocken - 25 – Aloisiushof <i>Ein rassiges und mineralisches Prachtstück</i>	0,2	5,50	0,5	13,50
Mosel Riesling feinherb – Rebenhof <i>Herrlich fruchtig, vibrierend rassig und von einer beeindruckenden Mineralität. Der intensive Duft reifer Äpfel und tropischer Früchte!</i>	0,2	5,20	0,5	12,90
Chablis La Sereine – La Chablisienne <i>Eleganter Chablis voller Finesse und mit feinem Schelm am Gaumen. Klassischer Begleiter zur leichten Küche, besonders zu Fischgerichten</i>	0,2	9,90	0,5	24,50

# Rotwein

Cabernet Sauvignon – El Huique, Chile <i>Eindringlicher Duft nach schwarzen Johannis- beeren, Heidelbeeren und roter Paprika</i>	0,2	6,90	0,5	16,90
Merlot – Cellier de Marrenon, Frankreich <i>Ein Aroma von schwarzen Beeren mit eleganter seidiger Struktur</i>	0,2	5,50	0,5	13,50
Shiraz Osaado – San Juan, Argentinien <i>Schöne Anklänge an Kirschen und Beerenfrüchten</i>	0,2	5,90	0,5	14,20

# Roséwein

Rosado Viña Vilano – R. Del Duero <i>Fruchtige, intensive Aromen von Erdbeeren und Himbeeren gepaart mit blumigen Noten</i>	0,2	5,50	0,5	13,50
--	-----	------	-----	-------

## Bier

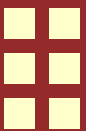
---

0,3	3,00	0,4	3,80	Beck's vom Fass
0,3	3,00	0,4	3,80	Alsterwasser
0,3	3,20	0,4	4,00	Diebels vom Fass
0,3	3,30	0,5	4,60	Franziskaner Hefeweizenbier vom Fass
		0,5	4,60	Franziskaner Weissbier Kristall
		0,5	4,60	Franziskaner Weissbier Dunkel
		0,5	4,60	Franziskaner Weizenbier Alkoholfrei
0,33	3,20			Beck's Alkoholfrei
0,33	3,80			Tsing Tao Bier

## Soft Drinks

---

0,3	3,00			Apfelschorle
0,3	3,00			Coca Cola <sup>(1;3;9)</sup>
0,3	3,00			Coca Cola light <sup>(1;3;9;11;12)</sup>
0,3	3,00			Fanta <sup>(1;3)</sup>
0,3	3,00			Sprite
0,3	3,00			Spezi <sup>(1;3;9)</sup>
0,2	2,50			Schweppes Tonic <sup>(10,11)</sup>
0,2	2,50			Bitter Lemon <sup>(10,11)</sup>
0,2	2,50			Ginger Ale <sup>(11)</sup>
0,2	2,50			Soda wasser
0,33	3,10			Vitamalz
0,25	3,50			Red Bull <sup>(14)</sup>
0,25	3,50			Kombucha
0,25	2,50	0,75	6,50	Apollinaris Selection Mineralwasser
0,25	2,50	0,75	6,50	Apollinaris Silence ohne Kohlensäure
0,3	3,00			Klindworth Traubensaft
0,3	3,00			Klindworth Tomatensaft
0,3	3,00			Klindworth Apfelsaft
0,3	3,00			Klindworth Orangensaft
0,3	3,00			Ananassaft
0,3	3,00			Bananen Nektar
0,3	3,00			Kirsch Nektar
0,3	3,00			Mango Nektar
0,3	3,00			Cranberry Nektar
0,3	3,00			Maracuja Nektar



## Aperitif



Champagner M. Hostomme Grand Cru Brut	0,1 l	9,00
Prosecco Frizzante	0,1 l	5,00
Geldermann Sekt Brut	0,1 l	5,50
Prosecco Aperol	0,1 l	7,00
Dream of the Red Chamber Lycheelikör, Erdbeersirup, Angostura, Sekt		7,50
Martini Vermouth Bianco – Rosso – Extra Dry	5 cl	3,50
Noilly Prat Vermouth Extra Dry	5 cl	4,00
Sandeman Sherry Troocken – Medium – Cream	5 cl	5,00
Aperol Spritz	0,2 l	7,50
Delaforce Port Full Ruby – Special White	5 cl	5,00
Pflaumenwein – Lycheewein		5,00
Sake (Japanischer) Kännchen		5,50

## Longdrinks

<sup>(1)</sup> Campari Orange / Soda	7,50
<sup>(10,11)</sup> Gordon's Gin Tonic	7,50
<sup>(1;3;9)</sup> Johnnie Walker Red Label Cola	7,50
<sup>(1;3;9)</sup> Havanna Club Blanco Cola	7,50
<sup>(10;11)</sup> Smirnoff Wodka Lemon	7,50
<sup>(14)</sup> Smirnoff Wodka Red Bull	7,50
<sup>(11)</sup> Southern Comfort Ginger Ale	7,50
<sup>(1;3;9)</sup> Pernod Cola	7,50

## Alkoholfreie Cocktails

Ipanema	4 cl	6,50
Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale		
Moskito	4 cl	6,50
Limette, Rohrzucker, Minze, Bitter Lemon		
Virgin Colada	4 cl	6,50
Sahne, Kokossirup, Ananassaft		
Virgin Mary	4 cl	6,50
Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Tabasco, Worcestersauce, Tomatensaft		
Virgin Geisha	4 cl	6,50
Erdbeerpüree, Limette, Karamellsirup, Maracujanekta		

## Cocktails

10,00	Kir Royal <i>Crème de Cassis, Champagner</i>
8,00	Caipirinha <i>Canario cachaca, Limette, Lime Juice, Rohrzucker</i>
8,00	Mojito <i>Havana Club Anejo Blanco, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda</i>
8,00	Margarita <i>Cuervo Tequila, Zitrone, Triple Sec</i>
8,50	Pina Colada <i>Havana Club Blanco, Kokossirup, Sahne, Ananassaft</i>
8,50	Sex on the Beach <i>Smirnoff Vodka, Peach Tree, Grenadine, Lime Juice, Orangensaft, Cranberrysaft</i>
11,00	Long Island Ice Tea <i>Smirnoff Vodka, Cuervo Tequila, Havana Club Anejo Blanco, Gordon's Gin, Triple Sec, Lime Juice, Zitronensaft, Coca Cola</i>
11,00	Mai Tai <i>Havana Club Blanco, Myers's Rum, 73% Rum, Apricot Brandy, Lime Juice, Zitronensaft, Mandelsirup, Ananassaft</i>
8,00	Tequila Sunrise <i>Cuervo Tequila, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft</i>
8,00	Planters Punch <i>Myers's Rum, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Muskat</i>
8,00	Swimming Pool <i>Smirnoff Vodka, Havana Club Blanco, Blue Curacao, Sahne, Kokossirup, Ananassaft</i>
8,00	Flying Kangaroo <i>Smirnoff Vodka, Havana Club Blanco, Galliano, Sahne, Kokossirup, Orangensaft, Ananassaft</i>
8,00	Manhattan <i>Canadian Club, Martini Rosso, Angostura</i>
8,00	Martini Cocktail <i>Gordon's Gin, Noilly Prat, Olive</i>
8,00	Cosmopolitan <i>Smirnoff Vodka, Triple Sec, Lime Juice, Cranberry Saft</i>
11,00	Zombie <i>Myers's Rum, Havana Club Blanco, 73% Rum, Apricot Brandy, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft</i>
8,00	Gin Fizz <i>Gordon's Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda</i>
8,00	White Russian <i>Smirnoff Vodka, Kahlúa, Sahne</i>
9,50	Geisha <i>Smirnoff Vodka, Erdbeerpüree, Limette, Karamellsirup, Maracujanektar</i>







## *Bitters*

Aperol	4 cl	4,00
Campari	4 cl	5,00
Averna	4 cl	5,00
Ramazotti	4 cl	5,00
Ramazotti Menta	4 cl	5,00
Fernet Branca	4 cl	5,00
Fernet Menta	4 cl	5,00
Pernod	4 cl	5,00
Underberg	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,00

## *Liköre*

Amaretto Disaronno	4 cl	5,80
Bailey's	4 cl	5,80
Cointreau	4 cl	6,00
Drambuie	4 cl	6,00
D.O.M. Benedictine	4 cl	6,00
Grand Marnier	4 cl	6,50
Sambuca Molinari	4 cl	5,80
Southern Comfort	4 cl	5,80
Tia Maria	4 cl	5,80
Kahlúa	4 cl	5,80
Pimm's	4 cl	6,00

## *Gin*

Gordon's Gin	2 cl	3,00
Bombay Sapphire Gin	2 cl	4,00
Hendrick's Gin	2 cl	5,00
Tenquari Gin	2 cl	4,00
Tanqueray Ten Gin	2 cl	5,00
Finsburry Platinum Gin	2 cl	3,50
Black Wood Gin	2 cl	7,00

## *Vodka*

Smirnoff Vodka	2 cl	3,00
Smirnoff Vodka Black	2 cl	4,00
Absolut Vodka	2 cl	5,00
Alpha Noble Vodka	2 cl	4,00

## *Tequila*

Cuervo Tequila Especial Silver	2 cl	3,00
Cuervo Tequila Especial Gold	2 cl	3,00

## *Aus fern Ost*

Kao Liang Chiew	2 cl	3,00
Wu Chia Pi Chiew	2 cl	3,00
Mei Kuei Lu Chiew (von Rosen)	2 cl	3,00
Zhuye Qingjiu (Bambuslikör)	2 cl	3,00
Kongfujia Jiu	4 cl	7,50
Ginseng Likör	4 cl	7,50

# Spirituosen

		<i>Digestif</i>
2 cl	3,00	Aquavit Jubiläum
2 cl	3,00	Bismarck Weizenkorn
		<i>Grappa</i>
4 cl	6,00	Grappa di Barolo
		<i>Calvados</i>
4 cl	8,00	Calvados Pâpidoux VSOP – Du Pays D’Auge
		<i>Obstbrände</i>
4 cl	7,50	Stern Himbeer Geist
4 cl	7,50	Stern Williams Christ
4 cl	7,50	Stern Kirsch Wasser
		<i>Rum</i>
4 cl	6,00	Havana Club Blanco
4 cl	6,50	Havana Club 3 years
4 cl	8,50	Havana Club 7 years
4 cl	6,00	Myers’s
4 cl	7,00	Old Pascas
		<i>Whisky</i>
4 cl	6,00	Balantine’s
4 cl	6,00	Johnnie Walker Red Label
4 cl	7,50	Johnnie Walker Black Label
4 cl	8,00	Chivas Regal – 12 years
4 cl	8,00	Dimple – 15 years
4 cl	8,00	The Glenlivet – 12 years
4 cl	8,00	Glenfiddich – 12 years
4 cl	8,00	Glenmorangie – 10 years
4 cl	8,00	Laphroaig – 10 years
4 cl	10,00	Laphroaig Quarter Cask
4 cl	8,00	Highland Park – 12 years
4 cl	12,00	Aberlour A’bunadh
4 cl	15,00	Ardbeg Uigeadail
4 cl	6,00	Jim Beam
4 cl	7,00	Jack Daniel’s
		<i>Cognac</i>
4 cl	7,50	Hennessy VSOP
4 cl	15,00	Hennessy XO
4 cl	7,50	Courvoisier VSOP
4 cl	15,00	Courvoisier XO
4 cl	7,50	Otard VSOP
4 cl	14,00	Otard XO
4 cl	7,50	Remy Martin VSOP
4 cl	15,00	Remy Martin XO
4 cl	15,00	Frapin VIP XO

Zur Zubereitung aller Cocktails benutzen wir De Kuyper Liqueure



# Heissgetränke



<sup>(9)</sup> Kaffee	2,50
<sup>(9)</sup> Espresso	2,20
<sup>(9)</sup> Cappuccino	2,80
Koffeinfreier Kaffee	2,50
<sup>(9)</sup> Milch Kaffee	3,50
<sup>(9)</sup> Latte Macchiato	3,50
Flavours (Mandel, Vanille, Haselnuss, Karamel)	0,50

## Tee (Teekännchen)

Jasmin Tee	2,50
Grüner Tee	2,50
Oolong Tee	2,50
Schwarzer Tee	2,50

# Sekt / Prosecco

Prosecco Treviso DOC - Villa Armellina	24,90
Geldermann Sekt Brut	29,90
Geldermann Rose	29,90

# Champagner

Nicolas Feuillatte Brut	79,00
Nicolas Feuillatte Cuvée Palmes d'Or 1998	179,00
Moët & Chandon Brut Imperial	89,00
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	89,00
Veuve Clicquot Ponsardin Rosé	89,00
M. Hostomme Grande Cru Brut - Grande Réserve	89,00
Don Pérignon	199,00

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalininquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz

## Weißwein

---

### *Südafrika*

39,00 Sauvignon Blanc – Fryer's Cove 2010 Bamboes Bay

### *Chile*

34,00 Chardonnay Special Selection – El Huique 2009 Colchagua Valley

### *Deutschland*

39,00 Riesling Spätlese trocken – Ambrosia 2008 Pfalz  
Alte Reben – Aloisiushof

24,00 Riesling Kabinett Trocken – 2011 Mosel  
Ürziger Würzgarten – Rebenhof

34,00 Riesling Spätlese trocken – 2010  
Ürziger Würzgarten – Rebenhof

29,00 Grauburgunder Trocken – Zähringer, Ecovin 2011 Baden

24,00 Sauvignon Blanc Trocken – Weingut Franz 2011 Rheinhessen

### *Frankreich*

34,00 Chardonnay Buissonnier – Buxy 2009 Burgund

59,00 Chablis 1er Cru Fourchaume – 2008  
La Chablisienne

49,00 Sancerre – Les Cailloux Blancs 2010 Loire

### *Italien*

39,00 Rastrellino Gavi di Gavi – Bonfante&Chiarle 2010 Piemont

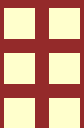
## Roséwein

---

### *Spanien*

19,00 Rosado – Viña Vilano 2012 R. Del Duero

*Jahrgangswechsel vorbehalten*





## Deutschland

<i>Pfalz</i>	2009	Spätburgunder trocken – Stern	39,00
	2009	Cabernet Sauvignon “Bestes Fass” – Aloisiushof	69,00
<i>Baden</i>	2009	Spätburgunder Spätlese – Männle	49,00

## Frankreich

<i>Médoc</i>	2006	Château des Cabans – Cru Bourgeois	32,00
<i>St.-Estephe</i>	2007	Château Morin – Cru Bourgeois	49,00
	2008	Château Le Boscq – Cru Bourgeois	59,00
<i>Burgund</i>	2008	Pinot Noir Buissonnier – Buxy	29,00
<i>Rhône</i>	2009	Orca – AOC Ventoux - Marrenon	35,00
<i>Saint-Mont</i>	2003	Monastere de Saint-Mont – Producteurs Plaimont	69,00
	2003	Le Faîte – Producteurs Plaimont	79,00
<i>Madiran</i>	2000	Plenitude – Producteurs Plaimont	89,00

## Italien

<i>Toskana</i>	2007	Chianti Classico – Castelgreve	32,00
	2007	Chianti Classico Riserva – Castelgreve	49,00
	2007	Barbera d’Asti – Bonfante & Chiarle	39,00

## Chile

<i>Colchagua</i>	2008	Carmenere Reserve – El Huique	29,00
	2004	Cabernet Sauvignon Reserve – El Huique	35,00

## Südafrika

<i>Cape Town</i>	2007	Shiraz – De Grendel	39,00
<i>Stellenbosch</i>	2007	Shiraz – Kleinood	49,00
<i>Swartland</i>	2010	Pinotage – Spice Route	45,00

## Australien

<i>McLaren Vale</i>	2008	Shiraz – Beresford	45,00
---------------------	------	--------------------	-------

## Spanien

<i>Rioja</i>	2005	Palacio Real Crianza	34,00
<i>R. Del Duero</i>	2005	Corona de castilla	39,00